myfoodprofile

my food. my health.

my food. my health.

myfoodprofile per una diagnostica di laboratorio efficiente: Individuazione di anticorpi IgG specifici per gli alimenti

Sensibilità alimentare

Sensibilità alimentare è una reazione eccessiva del sistema immunitario che è associata a un'aumentata formazione di anticorpi IgG contro gli alimenti e può dar luogo a disturbi della salute (▷ Fig. 1). I processi immunologici sottostanti sono simili a quelli dell'allergia (allergia di tipo I), motivo per cui le sensibilità alimentari vengono anche denominate allergie di tipo III. Tuttavia, a differenza dell'allergia, dove la reazione si verifica entro pochi minuti dal contatto con l'allergene, la formazione di anticorpi IgG è graduale e i sintomi si presentano con un ritardo temporale rispetto all'ingestione degli antigeni alimentari in questione (▷ Fig. 2). Poiché i sintomi della sensibilità alimentare sono ampi e possono manifestarsi in modo non specifico, nella maggior parte dei casi risulta difficile identificare il fattore scatenante ed effettuare un trattamento adeguato. Tuttavia, un semplice e rapido test di laboratorio può fare chiarezza: **myfoodprofile** consente di determinare in modo efficiente gli anticorpi IgG relativi a più di 200 alimenti diversi.

Il principio di myfoodprofile

I prodotti **myfoodprofile** sono saggi immunoenzimatici affidabili e validati che supportano la rilevazione di sensibilità alimentari e possono essere facilmente integrati nelle routine di laboratorio esistenti. Su ciascuno dei line blot multiparametrici vengono immobilizzati fino a 54 estratti di alimenti su membrane individuali (▷ Fig. 3). Se il campione di un paziente contiene anticorpi IgG specifici, questi si legano agli antigeni contenuti nell'estratto e possono essere rilevati in modo semi-quantitativo grazie a una reazione cromatica nell'ultima fase della procedura di test – un principio di test consolidato in sierologia (▷ Pag. 4). Per garantire l'alta qualità dei sistemi di test di **myfoodprofile**, il loro sviluppo e la loro ottimizzazione vengono eseguiti secondo una procedura speciale standardizzata. Gli estratti impiegati nel rivestimento delle membrane blot derivano esclusivamente da prodotti alimentari di alta qualità secondo i nostri processi di produzione, anch'essi standardizzati, e sono accuratamente convalidati. Tutti i test di **myfoodprofile** possono essere processati manualmente o automaticamente nella routine quotidiana di laboratorio.

Apparato digerente
Costipazione / diarrea
Flatulenza
Sindrome del colon irritabile
Morbo di Crohn / colite ulcerosa

Metabolismo
Sovrappeso / obesità

SNC
Cefalea / emicrania
Stanchezza

Cute
Eczema / dermatite
Psoriasi

Apparato muscolo-scheletrico
Dolore articolare
Patologie reumatiche

1 Potenziali disturbi legati alla sensibilità alimentare*

* *Il presente elenco non è esaustivo e i disturbi menzionati non sono necessariamente associati a elevati titoli anticorpali IgG specifici per gli alimenti. Tuttavia, numerose pubblicazioni sottoposte a revisione paritetica e studi di casi suggeriscono una correlazione tra anticorpi IgG diretti contro antigeni alimentari e varie patologie infiammatorie croniche. La discussione tra gli esperti non si è ancora conclusa, né si è raggiunto un consenso.*

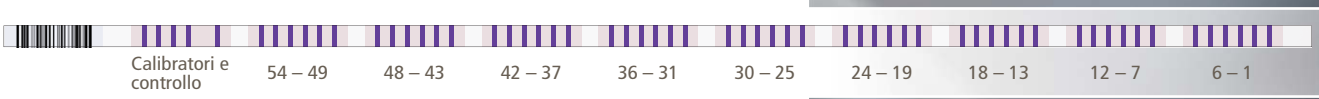
myfoodprofile
my food. my health.

A colpo d'occhio: i vantaggi offerti dal principio di myfoodprofile

- Marchio CE di tutti i test **myfoodprofile**
- Tecnologia immunoblot comprovata, con reagenti pronti all'uso
- Elaborazione automatizzata dei test con possibilità di incubare fino a 44 pazienti in un unico ciclo
- È sufficiente un volume di campione ridotto (≤ 80 µl)
- Esecuzione rapida del test, risultati semi-quantitativi dopo ~ 4 ore
- Verifica della correttezza dell'esecuzione del test possibile grazie a una banda di controllo e 4 bande di calibrazione su ogni striscia di blot
- Eccellente riproducibilità dei risultati dei test
- Valutazione obiettiva e archiviazione dei risultati basate su software
- Attribuzione pratica e sicura dei dati del paziente ai risultati corrispondenti tramite codice a barre
- È possibile determinare la reattività delle IgG contro più di 200 alimenti
- Disponibilità di vari profili di test
- Raccomandazioni nutrizionali personalizzate basate sui risultati del paziente

	Sensibilità (allergia di tipo III)	Allergia (Allergia di tipo I)
Tempo di reazione	Ritardato nel tempo	Solitamente immediato
Mediato da anticorpi di classe …	IgG	IgE
Meccanismo	Formazione graduale di immunocomplessi	Rilascio di istamina
Sintomi	Non potenzialmente letali	Talvolta gravi fino a potenzialmente letali
Durata	Spesso transitorio, in particolare con cambiamenti dietetici (con eliminazione temporanea).	Spesso per tutta la vita

2 Sensibilità alimentare e allergia di tipo I a confronto



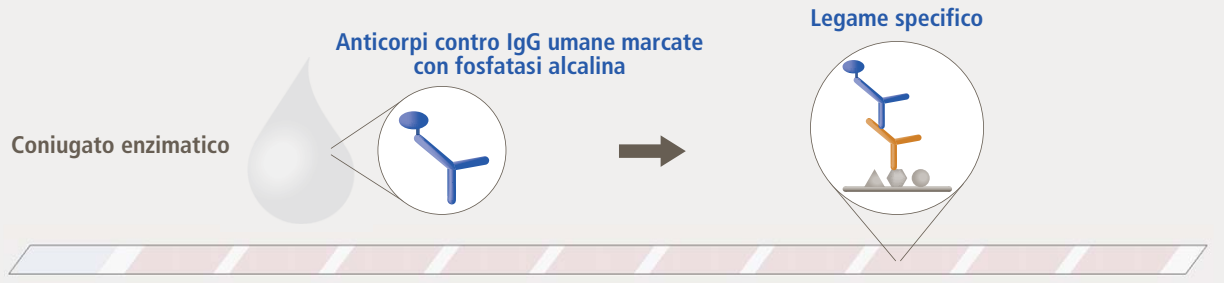
3 Strisce di blot myfoodprofile rivestite con 54 diversi estratti alimentari

Il principio del test myfoodprofile

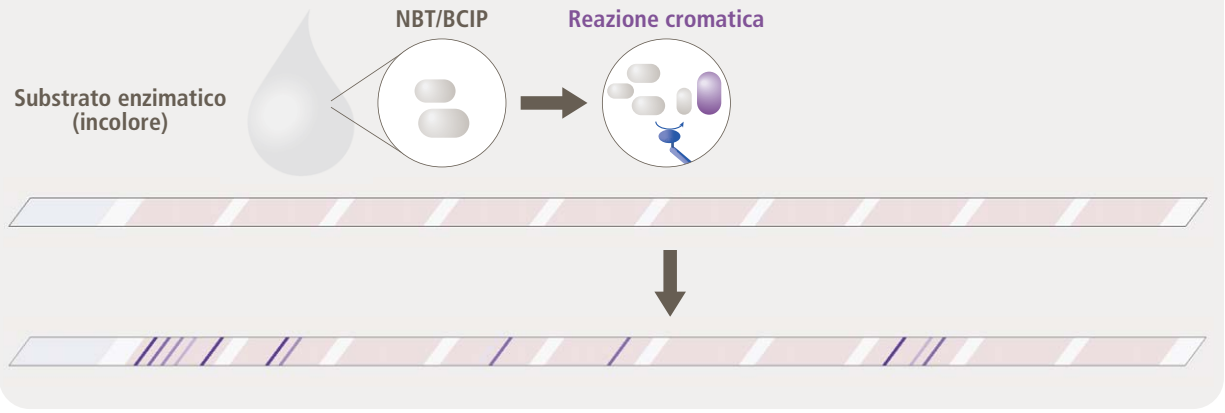
1. Incubazione della striscia di blot con il campione diluito del paziente *

** Siero o plasma EDTA, citrato o eparinato*

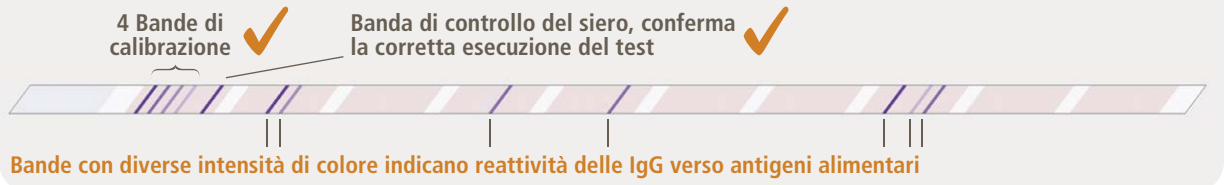
2. Incubazione con coniugato enzimatico



3. Incubazione con substrato enzimatico (NBT/BCIP)



4. Registrazione e categorizzazione delle intensità di banda tramite software



Soluzioni di automazione per myfoodprofile

L'EUROBlotOne (▷ Fig. 4) e l'EUROBlotMaster 44 (▷ Fig. 5) sono adatti all'elaborazione completamente automatica o semiautomatica delle strisce di blot **myfoodprofile**. Entrambi i sistemi permettono un'elaborazione efficace, sicura e standardizzata dei test, garantendo una precisione e una riproducibilità particolarmente elevate dei risultati dei test.

Elaborazione completamente automatica

EUROBlotOne è un dispositivo da banco compatto che gestisce l'identificazione e la diluizione automatica dei campioni, tutte le fasi di incubazione e lavaggio, nonché l'asciugatura e la fotografia delle strisce incubate. È possibile processare fino a 44 strisce in un ciclo.

4 EUROBlotOne

Elaborazione semiautomatica

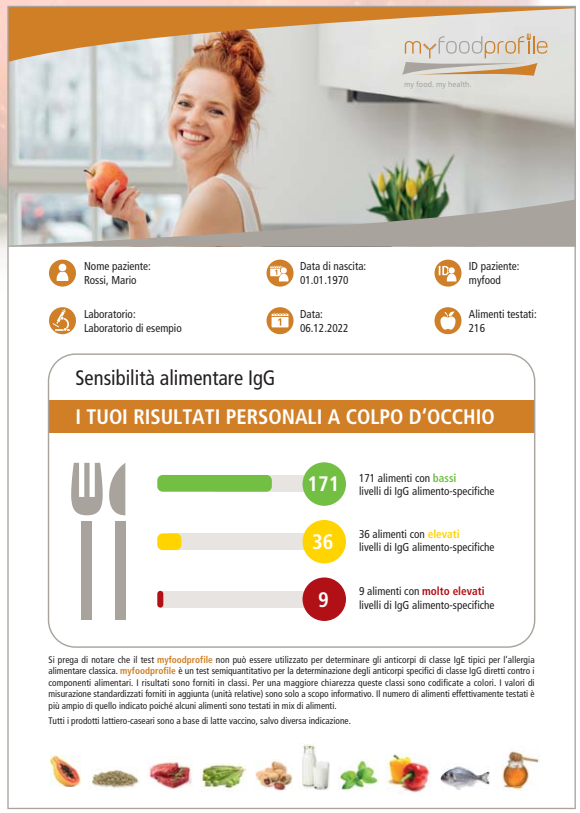
Con EUROBlotMaster 44 è possibile processare fino a 44 strisce. L'unità compatta da banco prepara le strisce ed esegue tutte le fasi di incubazione e lavaggio. La registrazione visiva e la digitalizzazione delle strisce incubate viene effettuata con uno scanner piano (▷ Fig. 6).

5 EUROBlotMaster 44

6 Scanner piano compatibile con EUROLineScan

Valutazione automatica

La valutazione semi-quantitativa dei risultati dei blot così come la gestione e l'archiviazione digitale dei dati vengono effettuate con il software EUROLineScan. Questo converte l'intensità del colore delle bande in unità relative (RU), le categorizza in base alla forza di reazione e trasferisce i risultati del test in un chiaro referto sui risultati (▷ Fig. 7), che è accompagnato da raccomandazioni nutrizionali personalizzate per il paziente. Gli esiti dei test, inoltre, possono essere trasferiti digitalmente ai sistemi informatici di laboratorio esistenti (LIS).



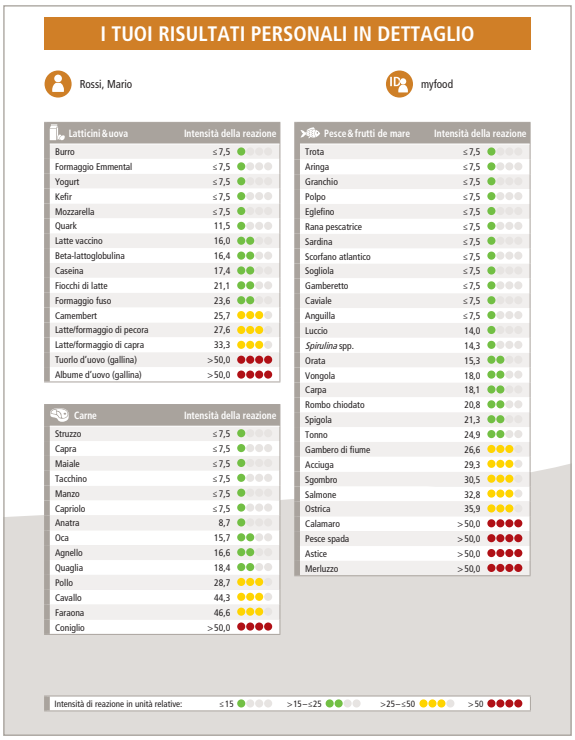
7 Rapporto sui risultati di myfoodprofile

Resultati dettagliati: i test di myfoodprofile

myfoodprofile permette di determinare le reazioni di anticorpi IgG specifici contro più di 200 alimenti diversi delle seguenti categorie:

- > Cereali contenenti glutine
- > Cereali senza glutine e alimenti alternativi
- > Legumi
- > Noci e semi
- > Frutta
- > Verdura
- > Latticini e uova
- > Carne
- > Pesce e frutti di mare
- > Erbe e spezie
- > Varie

Nel referto dei risultati, le reattività IgG del paziente agli alimenti testati – ordinate secondo le categorie – sono chiaramente suddivise (▷ Fig. 8).



I TUOI RISULTATI PERSONALI IN DETTAGLIO

Rossi, Mario — myfood

Latticini & uova	Intensità della reazione
Burro	≤ 7,5
Formaggio Emmental	≤ 7,5
Yogurt	≤ 7,5
Kefir	≤ 7,5
Mozzarella	≤ 7,5
Quark	11,5
Latte vaccino	16,0
Beta-lattoglobulina	16,4
Caseina	17,4
Fiocchi di latte	21,1
Formaggio fuso	23,6
Camembert	25,7
Latte/formaggio di pecora	27,6
Latte/formaggio di capra	33,3
Tuorlo d'uovo (gallina)	> 50,0
Albume d'uovo (gallina)	> 50,0

Carne	Intensità della reazione
Struzzo	≤ 7,5
Capra	≤ 7,5
Maiale	≤ 7,5
Tacchino	≤ 7,5
Manzo	≤ 7,5
Capriolo	≤ 7,5
Anatra	8,7
Oca	15,7
Agnello	16,6
Quaglia	18,4
Pollo	28,7
Cavallo	44,3
Faraona	46,6
Coniglio	> 50,0

Pesce & frutti de mare	Intensità della reazione
Trota	≤ 7,5
Aringa	≤ 7,5
Granchio	≤ 7,5
Polpo	≤ 7,5
Eglefino	≤ 7,5
Rana pescatrice	≤ 7,5
Sardina	≤ 7,5
Scorfano atlantico	≤ 7,5
Sogliola	≤ 7,5
Gamberetto	≤ 7,5
Caviale	≤ 7,5
Anguilla	≤ 7,5
Luccio	14,0
Spirulina spp.	14,3
Orata	15,3
Vongola	18,0
Carpa	18,1
Rombo chiodato	20,8
Spigola	21,3
Tonno	24,9
Gambero di fiume	26,6
Acciuga	29,3
Sgombro	30,5
Salmone	32,8
Ostrica	35,9
Calamaro	> 50,0
Pesce spada	> 50,0
Astice	> 50,0
Merluzzo	> 50,0

Intensità di reazione in unità relative: ≤ 15 | > 15 – ≤ 25 | > 25 – ≤ 50 | > 50

8 Risultati dettagliati dei test nel referto dei risultati di myfoodprofile

Esempio: myfoodprofile advanced 1*

Crusca d'avena, farina d'orzo, farina di farro, farina di grano, farina di grano duro, farina di segale, glutine

Amaranto, farina di grano saraceno, mais, miglio, quinoa, riso

Ceci, fagioli bianchi, fagioli comuni, fagioli verdi, fagiolo mungo, fava, lenticchie, pisello, soia

Arachide, castagna, mandorla, nocciola, noce, noce del Brasile, noce di cocco, noce di cola, noce macadamia, pinoli, pistacchio, semi di anacardo, semi di canapa, semi di chia, semi di girasole, semi di lino, semi di papavero, sesamo

Albicocca, ananas, arancia, avocado, bacche di goji, banana, ciliegia, cinorrodo, cocomero, datteri, fico, fragola, kiwi, lampone, limetta, limone, litchi, mandarino, mango, mora di gelso, mela, melagrana, melone cantalupo, melone giallo, mirtillo rosso, mirtillo, mora, papaya, pera, pesca nettarina, pesca, pompelmo, rabarbaro, ribes nero, ribes rosso, susina, uva bianca, uva nera, uva passa, uva spina

Asparago, barbabietola rossa, bietola, boleto baio, broccoli, carciofo, carota, cavolfiore, cavolino di Bruxelles, cavolo cappuccio, cavolo cinese, cavolo rapa, cavolo rosso, cavolo verde, cavolo verza, cetriolo, champignon, cipolla, finferli, finocchio, foglia di vite, germogli di bambù, indivia belga, lattuga iceberg, lattuga, melanzana, oliva, orecchioni, patata dolce, patata, peperone, pomodoro, porcino comune, porro, radice di manioca, ravanello, rucola, scalogno, sedano, shiitake, spinaci, taccola, topinambur, valerianella, zucca di Hokkaido, zucchina

Albume d'uovo (gallina), beta-lattoglobulina, burro, camembert, caseina, fiocchi di latte, formaggio di capra, formaggio di pecora, formaggio emmental, formaggio fuso, kefir, latte di capra, latte di pecora, latte vaccino, mozzarella, quark, tuorlo d'uovo (gallina), yogurt

Agnello, anatra, capra, capriolo, cavallo, coniglio, faraona, maiale, manzo, oca, pollo, quaglia, struzzo, tacchino

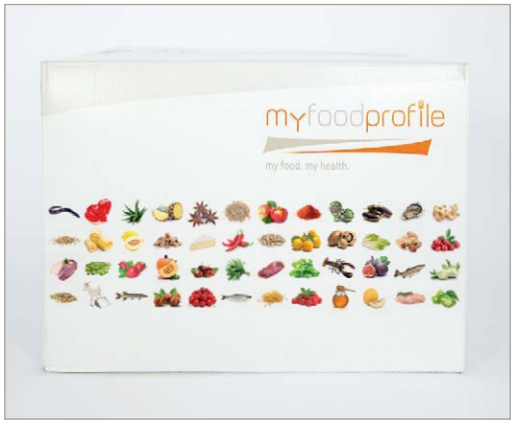
Acciuga, anguilla, aringa, astice, calamaro, carpa, caviale, eglefino, gamberetti, gambero di fiume, granchio, luccio, merluzzo, orata, ostrica, pesce spada, polpo, rana pescatrice, rombo chiodato, salmone, sardina, scorfano atlantico, sgombro, sogliola, spigola, *Spirulina* spp., tonno, trota, vongola

Aglio, aneto, anice, basilico, camomilla, cannella, capperi, chiodi di garofano, coriandolo, cumino, curry, erba cipollina, estragone, foglie d'alloro, luppolo, maggiorana, menta, menta piperita, noce moscata, origano, pepe bianco, pepe di Cayenna, pepe nero, peperoncino, prezzemolo, radice di liquirizia, rafano, rosmarino, salvia, semi di senape, timo, vaniglia, zafferano, zenzero

Agar agar, aloe vera, caffè, farina di semi di carruba, lievito di birra, olio di cartamo, lievito in polvere, lievito per panificazione, miele, seme di cacao, semi di colza, tè nero, tè verde

* *Alcuni degli alimenti menzionati sono riuniti in miscele.*

Il kit myfoodprofile



Test myfoodprofile disponibili

Nome prodotto	Codice prodotto	Alimenti testati *	Strisce di test per kit	Valutazione	Marchio CE
myfoodprofile basic 1	NP 7101-1601-1 G	54	16 (per 16 campioni)	Semiquantitativo	✓
myfoodprofile extended 1	NP 7112-1602-1 G	108	32 (per 16 campioni)		
myfoodprofile extended 2	NP 7112-1602-2 G	108	32 (per 16 campioni)		
myfoodprofile advanced 1	NP 7124-1604-1 G	216	64 (per 16 campioni)		
myfoodprofile vegetarian extended 1	NP 7212-1602-1 G	108	32 (per 16 campioni)		
myfoodprofile mediterranean basic 1	NP 7301-1601-1 G	54	16 (per 16 campioni)		
myfoodprofile mediterranean advanced 1	NP 7304-1604-1 G	216	64 (per 16 campioni)		

** Il numero di alimenti effettivamente testati è generalmente più ampio, poiché alcuni sono riuniti in miscele.*

Per saperne di più sui prodotti myfoodprofile:

www.myfoodprofile.com/it

Lo status normativo dei prodotti deve essere verificato nell'ambito del quadro normativo in vigore. Per ulteriori informazioni e per la disponibilità dei prodotti, contattare il vostro rappresentante locale.

NP_7000_I_IT_A05, 07/2024